

MATTHÄUS 2017

BLAUFRÄNKISCH · ZWEIFELT · MERLOT ^{DAC}



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

LAGENWEIN · HÖFLEIN · CARNUNTUM

Die Zweifelt-, Blaufränkisch- und Merlot-Trauben stammen aus unseren Weingärten in und um Höflein. Aus Lagen mit vorwiegend lehmigen Löss- bis hin zu kalkreichen Schotterböden. Löss gestaltet den Wein breit und weich wohingegen die Schotterböden dem Matthäus seine Fruchtigkeit und Eleganz verleihen.

DER WEIN

TROCKEN • Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Zarte Gewürzanklänge, feine balsamische Nuancen, schwarzes Beerenkonfit, tabakiger Hauch. Saftig, elegant, frische Weichselfrucht, feine Tannine, frisch strukturiert, zart nach Nougat im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

DER JAHRGANG

2017 war ein bewegendes Weinjahr — auf Frost im Frühjahr folgte ein heißer und trockener Sommer. Wir haben die Herausforderungen gut gemeistert und freuen uns über eine ausgezeichnete Traubenqualität die sich in hoher Präzision und feinsten Tanninstruktur zeigt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Universeller Speisebegleiter zu gegrillten, geschmorten oder gebratenen Fleischgerichten, zu italienischer und mediterraner Küche sowie zu Pasta mit würzigen Saucen oder Glasweise in den Abend hinein zur Entspannung

TRINKREIFE 2019–2026

SERVIER- UND TRINK- TEMPERATUR 14–16°C

ERNTZEITPUNKT

Anfang Oktober, händisch geerntet und selektioniert

AUSBAU

24 Monate im kleinen Eichenfass gereift

GÄRUNG

3 Wochen auf der Maische vergoren, bei 28–30°C im Stahltank

ALKOHOL 14,5 %vol.

SÄURE 5,4 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048501015

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048501022